

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re Application of:

KATO et al.

Serial No.: 09/144,851

Filed: September 1, 1998

For: FRUIT VINEGAR FROM...



Docket No.: KATO=15

Art Unit: 1761

Examiner:

December 3, 1998

Washington, D.C.

#6  
127-28  
dw

REQUEST FOR PRIORITY

Honorable Commissioner of Patents and Trademarks  
Washington, D.C. 20231

Sir:

In accordance with the provisions of 37 CFR 1.55 and the requirements of 35 USC 119, there is filed herewith a certified copy of:


Japanese	Appl. No.: 9 257987	Filed: September 8, 1997.
Japanese	Appl. No.: 10 257640	Filed: August 28, 1998.

It is respectfully requested that applicant be granted the benefit of the priority date of the foreign application.

Respectfully submitted,

BROWDY AND NEIMARK, P.L.L.C.  
Attorneys for Applicant

By:

  
NORMAN J. LATKER  
Reg. No. 19,963

Telephone No.: (202) 628-5197  
Facsimile No.: (202) 737-3528  
Enclosures  
NJL:lt

日 本 国 特 許 庁  
PATENT OFFICE  
JAPANESE GOVERNMENT



別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出 願 年 月 日  
Date of Application:

1998年 8月28日

出 願 番 号  
Application Number:

平成10年特許願第257640号

出 願 人  
Applicant (s):

株式会社ポッカコーポレーション  
マルボシ酢株式会社  
坂本香料株式会社

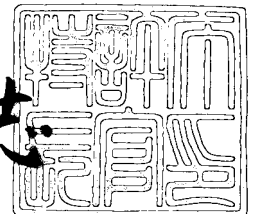
RECEIVED  
GPO 1200  
1998-7 11 7:33

USSN 04/144,111  
filed 1 Sept 1998  
GAL 1761

1998年10月16日

特許庁長官  
Commissioner,  
Patent Office

伴佐山 建志



出証番号 出証特平10-3082421

【書類名】 特許願

【整理番号】 6050

【提出日】 平成10年 8月28日

【あて先】 特許庁長官 殿

【国際特許分類】 C12J 1/00

【発明の名称】 香酸柑橘果汁を原料とした果実酢及びその製法

【請求項の数】 11

【発明者】

【住所又は居所】 愛知県名古屋市東区代官町 35-16  
株式会社 ポッカコーポレーション 内

【氏名】 加藤 幸久

【発明者】

【住所又は居所】 愛知県西春日井郡師勝町大字熊之庄字十二社  
45-2  
株式会社 ポッカコーポレーション  
中央研究所 内

【氏名】 平山 悌也

【発明者】

【住所又は居所】 愛知県西春日井郡師勝町大字熊之庄字十二社  
45-2  
株式会社 ポッカコーポレーション  
中央研究所 内

【氏名】 大森 俊一

【発明者】

【住所又は居所】 福岡県田川郡川崎町大字田原 2425  
マルボシ酢株式会社 内

【氏名】 星野 宗広

【発明者】

【住所又は居所】 愛知県名古屋市中川区小本本町 3-123-1

坂本香料株式会社 名古屋支店

内

【氏名】 藤井 豊

【特許出願人】

【識別番号】 591134199

【住所又は居所】 愛知県名古屋市東区代官町 35番 16号

【氏名又は名称】 株式会社 ポッカコーポレーション

【特許出願人】

【住所又は居所】 福岡県田川郡川崎町大字田原 2425番地

【氏名又は名称】 マルボシ酢株式会社

【特許出願人】

【住所又は居所】 東京都台東区西浅草 3丁目 20番 12号

【氏名又は名称】 坂本香料株式会社

【代理人】

【識別番号】 100075775

【住所又は居所】 東京都港区虎ノ門一丁目 19番 14号

邦楽ビル 503

【氏名又は名称】 戸田 親男

【電話番号】 3508-0333

【先の出願に基づく優先権主張】

【出願番号】 平成 9年特許願第257987号

【出願日】 平成 9年 9月 8日

【手数料の表示】

【納付方法】 その他

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 要約書 1

【物件名】 委任状 2

特平 1 0 - 2 5 7 6 4 0

【包括委任状番号】 9207234

【書類名】 明細書

【発明の名称】 香酸柑橘果汁を原料とした果実酢及びその製法

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 果汁中に含まれるクエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁又はその希釈液のいずれかを、アルコール（エタノール）の存在下、酢酸菌によって酢酸発酵させることを特徴とする果実酢の製法。

【請求項 2】 アルコール（エタノール）の存在下が、果汁中に含まれるクエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁又はその希釈液のいずれかを、そのままあるいは糖を添加してアルコール発酵させるか、又は／及び、アルコール又はアルコール水溶液を添加してアルコールを存在せしめたものであることを特徴とする請求項 1 に記載の製法。

【請求項 3】 希釈液が、クエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁を、水、グルコース水溶液、リンゴ果汁等クエン酸の少ない各種果汁、ジャガイモ澱粉等の澱粉の糖化液及びトウモロコシ粉等の穀粉の糖化液から選択される少なくとも一つで希釈した液であることを特徴とする請求項 1 又は 2 に記載の製法。

【請求項 4】 希釈液におけるクエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁の濃度が 10 重量%以上で 100 重量%未満であることを特徴とする請求項 1～3 のいずれか 1 項に記載の製法。

【請求項 5】 クエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁として、本来クエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁を使用するか、又は／及び、減酸処理によってクエン酸含量を減少せしめてなる香酸柑橘果汁を使用することを特徴とする請求項 1～4 のいずれか 1 項に記載の製法。

【請求項 6】 クエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁として、クエン酸含量が本来のクエン酸含量（3～8%）の 50 重量%以下の香酸柑橘果汁を使用することを特徴とする請求項 1～5 のいずれか 1 項に記載の製法。

【請求項 7】 酢酸発酵開始よりアルコール又はアルコール水溶液を添加もしくは随時または適時添加することを特徴とする請求項 1～6 のいずれか 1 項に記載の製法。

【請求項 8】 酢酸発酵の途中において、通常の香酸柑橘果汁を添加するこ

とを特徴とする請求項 1～7 のいずれか 1 項に記載の製法。

【請求項 9】 酢酸発酵を速醸法で実施することを特徴とする請求項 1～8 のいずれか 1 項に記載の製法。

【請求項 10】 酢酸発酵後、限外濾過によって除菌、濾過処理を行うことを特徴とする請求項 1～9 のいずれか 1 項に記載の製法。

【請求項 11】 請求項 1～10 のいずれか 1 項に記載の製法によって製造してなる、香酸柑橘果汁を原料とした果実酢。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、レモン、ライム等の独特の香りを有し多酸の柑橘である香酸柑橘類の果汁を原料とした果実酢、及び、その製法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】

通常、果実酢は、原料の果汁をアルコール発酵させることで含有している糖をアルコールに分解し、そこに酢酸菌を添加し、酢酸発酵を起こさせることにより製造される。原料に含まれる糖が少ない場合には、アルコール発酵後に原料用アルコールを添加することでアルコール濃度を上げることもある。使用する原料は、主にりんご、ぶどうであって、柑橘類、なかでも特に、独特の香りを有し多酸（3～8%）の柑橘類である香酸柑橘（レモン、ライム、ユズ、カボス、スダチ、シークワシャー等）を原料とし、アップルビネガーやワインビネガーに匹敵するような、すぐれたコク、風味を有する果実酢を工業生産するのに成功した例は知られていない。

【0003】

たしかに、香酸柑橘果実を原料としたものとしては、天然果実酢が知られてはいるが、天然果実酢は、香酸柑橘の果実より搾汁された果汁の通称であって（例えば、カボス酢、ユズ酢その他）、酢酸発酵による果実酢とは異なるものである。

【0004】

醸造酢は、穀類、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ）、糖及び糖化液等を原料として作られたもろみ又は、もろみにアルコール添加したもの又は、アルコール等を原料にして酢酸発酵させた液体調味料であって、上述した天然果実酢（カボス酢、ユズ酢等）と同様に、いずれも独特の風味を持つ酸味調味料として広く使われている。しかし、醸造酢は酢酸の刺激臭や穀物等の原料由来の臭いが強い為、個人差により好き嫌いが激しい。また香酸柑橘果汁は醸造酢と比較するとさわやかな香味を持っているが、一方では旨味が弱いために味に厚みがなく物足りない。

## 【0005】

## 【発明が解決しようとする課題】

本発明は、このような技術の現状に鑑み、香酸柑橘果汁を原料としてすぐれた果実酢、つまり、原材料として果実を使用した醸造酢で、その使用総量が醸造酢 1 Lにつき果汁として 100 g 以上あるもの、を製造する目的でなされたものである。

## 【0006】

## 【課題を解決するための手段】

上記目的達成のため、本発明者らは、各方面から検討の結果、香酸柑橘果汁とりんごやぶどう果汁の相違点としてクエン酸に着目した。

## 【0007】

そしてクエン酸の性状について鋭意検討した結果、クエン酸は、酢酸と比較すると、酸度当りの pH が低い点に着目した。事実、クエン酸は、果汁中においてその濃度が高くなると pH が急激に低下し、例えばクエン酸 30 mg/ml の pH 値は 2.5 以下に低下することを確認した。そのため、クエン酸を多く含んでいる果汁をもろみに使用すると、もろみの pH を下げることで酢酸菌の活性を阻害する。そのため、りんごやぶどうのようにクエン酸をあまり多く含まない果汁は容易に酢酸発酵をさせることができ、りんご酢やブドウ酢を作ることができる。しかし、クエン酸含量が多い香酸柑橘果汁は pH への影響が少ない果汁濃度（0～10%）でしかもろみに使用できず、通常の方法では果実酢の製造は出来なかった。



## 【0008】

たしかに、果汁の使用によって低下したもろみの pH を上昇させるため、アルカリ剤を添加することも一応は可能であるが、この方法では、アルカリ剤の添加が果実酢の風香味に多大な影響を与えるため、香酸柑橘独特の自然な風味を有する果実酢を製造することができないし、アルカリ剤を添加したのでは本来の果実酢とはなり得ず、また、これを果実酢と表示することもできない。

## 【0009】

そこで再度、クエン酸含量と pH の関係に注目して検討したところ、果汁中におけるクエン酸含量が  $30 \text{ mg/ml}$  の場合は pH が 2.5 以下に低下するが、 $10 \text{ mg/ml}$  以下の場合には pH が上昇して 3.0 以上となる点にはじめて着目した。本発明者らは、この知見に基づき、香酸柑橘果汁からクエン酸自体を減さないし完全に除去すれば、果実酢の製造が可能となり、所期の目的が達成されることを予測し、鋭意研究を行ったところ、目的とする果実酢が得られることを確認し、本発明の完成に至った。

## 【0010】

本発明は、果汁中に含まれるクエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁又はその希釈液のいずれかを、アルコール（エタノール）の存在下、酢酸菌によって酢酸発酵させることを特徴とする果実酢の製法に関するものである。

そして、本発明は、香酸柑橘独特の自然な風味を持つ果実酢を製造する手段として、クエン酸含量が本来のクエン酸含量（3～8%）の 50 重量%以下とした香酸柑橘を原料とした香酸柑橘果汁、もしくは、香酸柑橘果汁に含まれるクエン酸を減酸処理によって本来のクエン酸含量（3～8%）の 50～100 重量パーセント減少させた香酸柑橘果汁を使用することを特徴とする果実酢の製造方法を要旨としている。

## 【0011】

減酸処理は、通常、果汁に含まれるクエン酸の一部あるいは全部を減少させるあるいは果汁中より除去させる処理であって、本発明において、果汁中の pH を 3.0 以上にするためには、果汁に含まれる全クエン酸の 50～100 重量%に相当する量の除去を行うのが好ましい。その処理方法には、果実結実後の樹木に

ビタミンB群溶液を投与する等の処理で、果実中のクエン酸含量を減少させる方法と、果汁に炭酸カルシウムを添加し、生じた沈澱物を除去する方法や樹脂処理（例えば、陰イオン交換樹脂との接触）で吸着除去する方法等で含有するクエン酸の一部あるいは全部を果汁中より除去させる方法がある。なお、本来の果汁中に含まれるクエン酸の量が少ない果汁にあっては、それを減酸処理することなくそのまま使用してもよいし、必要あれば両者をブレンドしてもよい。

希釈液は、クエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁を、水、グルコース水溶液、リンゴ果汁、ブドウ果汁等クエン酸の少ない各種果汁、ジャガイモ澱粉等の澱粉の糖化液及びトウモロコシ粉等の穀粉の糖化液から選択される少なくとも一つで希釈した液である。

希釈液において、クエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁の濃度は10重量%以上で100重量%未満であるのがよい。

#### 【0012】

果汁中に含まれるクエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁又はその希釈液のいずれかを、アルコール（エタノール）の存在下にするには、果汁中に含まれるクエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁又はその希釈液のいずれかを、そのままあるいは糖を添加してアルコール発酵させるか、又は／及び、アルコール又はアルコール水溶液を添加してアルコールを存在せしめたものとする。

#### 【0013】

本発明においては、果汁中に含まれるクエン酸含量が少ない香酸柑橘果汁又はその希釈液のいずれかを、そのままあるいは糖を添加してアルコール発酵させる。添加する糖としては、グルコース、シュクロース、糖類の分解物等があり、また、添加物としては、グルコース、ミネラル、イーストエキストラクト及びビタミン類からなる酵母栄養源があり、これら糖、栄養源等はいずれもアルコール発酵を促進し、好適である。

#### 【0014】

アルコール発酵は酵母の添加によって開始される。酵母としては、清酒酵母、ワイン酵母等いずれでもよく、市販の酵母、例えば、日本醸造協会7号酵母等がよい。

発酵は発酵タンクで10～30℃程度で、1週間程度でアルコール発酵を終了し、必要に応じて酢酸発酵をし易くするために醸造酢を添加し、これをもろみとする。

【0015】

また、本発明においては、アルコール発酵させるか、又は／及び、アルコール10～20%水溶液を添加して、酢酸発酵用のもろみを調製することができる。酢酸発酵用のもろみのアルコール濃度としては、酢酸発酵開始に適した5%をはさんだ4～6%程度とするのがよい。

アルコール発酵させたもろみ、又は／及びアルコールを添加したもろみは、市販の通気のできる酢酸発酵タンク（アセテーター）に投入し、必要によって水又はアルコールを加えてアルコール濃度を調整し、これにリン酸塩、アンモニウム塩等の無機塩からなる栄養源とともに酢酸菌を植菌し、酢酸発酵を開始する。

酢酸発酵は酢酸菌を植菌することによって開始される。

酢酸菌としては、米酢発酵菌、他のビネガー発酵菌等酢酸を生成する菌であればいずれでもよい。Acetobacter aceti IFO 3281、Acetobacter aceti IFO 3283、Acetobacter aceti IFO 14818、Acetobacter pasteurianus IFO 14814などが有効に使用される。

これら酢酸菌は種培養し、種菌としてタンクに投入するのがよい。

【0016】

酢酸発酵はアセテーターで25～35℃程度で、通気しながら1週間～10日間程度で速醸法による酢酸発酵がおこなわれる。

酢酸発酵開始よりアルコール又はアルコール水溶液を添加もしくは随時または適時添加することによって出来上がり時の酢酸濃度を高めるのがよい。一般的には、20%アルコール水溶液を酢酸発酵開始時の加水もろみの量の10重量%ずつを4時間おきぐらゐに添加しながら酢酸濃度を10%程度までたかめるのがよい。

【0017】

また、所望するのであれば、酢酸発酵の後半に、通常の香酸柑橘果汁を0.0

0.1~10%入れると酢酸発酵に影響なく、かつ香酸柑橘の特長がより出ることを見出した。通常の香酸柑橘果汁を添加することによって香味を増強させることができる。通常の香酸柑橘果汁の添加は中期から終期にかけて添加もしくは逐次添加すれば、酢酸発酵を押さえることなく、マイルドな香味を付与することができるのである。

【0018】

また発酵方法については、発酵期間の短い速醸法で行うことが、顕著に香酸柑橘の特長があって、くせのない果実酢を製造するのによい。

酢酸発酵終了後、オリを落すために静置（オリ下げ）させ、必要あれば熟成タンクで熟成させた後、限外濾過して製品とする。

発酵後、熟成した後の除菌工程を加熱殺菌ではなく限外ろ過にすることで、香酸柑橘独特の風味がより残った果実酢を製造することができる。

以下、本発明の実施例について述べる。

【0019】

【実施例1】

本発明の製法を応用し、香酸柑橘果汁の一つであるレモン果汁から作るレモン酢の製法は次の通りである。

【0020】

炭酸カルシウムを添加し、生じた沈澱物を除去することにより、果汁に含まれるクエン酸のうち約9割を取り除く処理を行った減酸レモン濃縮果汁（Bx30、Acid2.0%）を原料として100kg使用した。

この減酸レモン濃縮果汁をタンクに入れ、そこに日本醸造協会7号酵母と、グルコース、ミネラル、イーストエキストラクト及びビタミン類からなる酵母栄養源を添加した。そこで20~30℃でアルコール発酵を1週間行ない、もろみを作製した。

【0021】

得られたもろみを速醸法用の発酵タンク（アセテーター）に投入した。このアセテーターに水を加え全体を約500Lとする。そこにリン酸塩、アンモニウム塩等の無機塩からなる栄養源とともに酢酸菌、Acetobacter ace

t i I F O 3281の種菌培養物を添加し、通気しながら25℃で酢酸発酵を開始した。アセテーター内の残存アルコール濃度をみながら、20%のアルコール水溶液を約4時間おきに5~10%ずつ添加し、総量を900Lにした。酢酸発酵がアセテーター内のアルコール濃度が1.5%に減少するまで進んだ段階で、通常のレモン果汁100kgをアセテーターに添加し、アルコール濃度が0.1%以下になるまで更に発酵を行った。その後、酢酸濃度が約10%になるように和水し、オリ下げを行い、限外ろ過で除菌をしたところ、総量で1000Lのレモン酢を製造することができた(Bx9、総酸度11%(酢酸酸度として)、酢酸濃度10%)。

このようにして製造されたレモン酢は、レモンのさわやかな香りがしっかり有り、同じ酢酸濃度の穀物酢と比較して酢酸の刺激臭が弱い。そのために料理に使用した場合、穀物酢と比較して味全体がまろやかな感じになる傾向であった。

#### 【0022】

##### 【実施例2】

炭酸カルシウムを添加し、生じた沈澱物を除去することにより、果汁に含まれるクエン酸のうち約9割を取り除く処理を行った減酸レモン濃縮果汁(Bx30、Acid2.0%)を原料として100kg使用した。

速醸法用アセテーターに、この減酸レモン濃縮果汁100kg、20%アルコール100Lを入れ、全体が約500Lになるように水を加えた後、そこにリン酸塩、アンモニウム塩等の無機塩からなる栄養源と、酢酸菌*Acetobacter acetii* I F O 14818の種菌培養物を植菌し、通気しながら25℃で酢酸発酵を開始した。アセテーター内の残存アルコール濃度をみながら20%のアルコール水溶液を約4時間おきに5~10%ずつ添加し、総量を900Lにした。アルコール濃度が0.1%以下になったところで総量が1000Lになるように和水した。これをオリ下げし、限外ろ過で除菌し、総量1000Lのレモン酢(Bx8、総酸度10%(酢酸酸度として)、酢酸濃度10%)を製造することができた。

#### 【0023】

##### 【発明の効果】

本発明により、今までできなかった香酸柑橘を原料として果実酢を製造することができた。この果実酢は、天然果実酢と醸造酢の長所を合わせ持っている。つまり、穀物等の臭みが全くなく、また香酸柑橘独特のさわやかな風香味で、他の果実酢でもよく感じられる酢酸の刺激臭を和らげている。よって、料理にそのまま使用しても、酢の苦手な方にも充分食することができる。また、天然果実酢に比べて、保存性や品質が安定しており、旨味が強く味に厚みや奥行きを持っている。よって料理に使用した際に、酢酸の感じを出さず、かつ旨味等で味を膨らませて、複雑な味を演出することができる。

## 【0024】

そのために、例えば醸造酢の苦手な方でも食べられる酢酸の刺激臭の少ない「酢の物」をつくることが出来る。また、酢飯として使用すると醸造酢よりさっぱりとしたちらし寿司用の酢飯をつくることが出来る。また、健康のために果実酢を飲用する方がいる。その際にこの果実酢を使用した場合、他の果実酢と比較して刺激臭が少なく非常に飲みやすい飲料ができる。

【書類名】 要約書

【要約】

【解決手段】 本来クエン酸含量の少ない及び／又は減酸処理によってクエン酸含量を低減せしめた香酸柑橘果汁を原料とし、これをアルコールの存在下とし、酢酸発酵を行って香酸柑橘果汁を原料とした果実酢を製造する。

【効果】 従来、高クエン酸含量である香酸柑橘果汁を用いて酢酸発酵を行うことは困難であったが、本発明ではクエン酸含量を低減したため、香酸柑橘果汁でも酢酸発酵が可能となり、香酸柑橘果汁から、従来製造し得なかった、コク、旨味があり、マイルドな酸味を有する果実酢の効率的製造が可能となった。

【選択図】 なし

## 委任状

平成10年 8月25日

私（私ども）は、

識別番号100075775（弁理士）戸田親男氏

を以て代理人として下記事項を委任します。

1. 特願平 9-257987に基づく国内優先特許出願に関する手続
1. 上記出願に基づく特許法第41条第1項又は実用新案法第8条第1項の規定による優先権の主張及びその取下げ
1. 上記出願に関する出願の変更、出願の放棄及び出願の取下げ
1. 上記出願に関する拒絶査定に対する審判の請求
1. 上記出願に関する補正の却下の決定に対する審判の請求
1. 上記出願に係る特許権、実用新案権、意匠権、商標権又は防護標章登録に基づく権利及びこれらに関する権利に関する手続並びにこれらの権利の放棄
1. 上記出願に係る特許に対する特許異議の申立て又は商標（防護標章）登録に対する登録異議の申立てに関する手続
1. 上記出願に係る特許、特許権の存続期間の延長登録、意匠登録、商標登録、防護標章登録又は商標（防護標章）更新登録に対する無効審判の請求に関する手続
1. 上記出願に係る特許権に関する訂正の審判の請求
1. 上記出願に係る商標登録に対する取消しの審判の請求に関する手続
1. 上記各項の手続に関する請求の取下げ、申請の取下げ又は申立ての取下げ
1. 上記各項に関し行政不服審査法に基づく諸手続をなすこと
1. 上記各項の手続を処理するため、復代理人を選任及び解任すること

住所（居所） 福岡県田川郡川崎町大字田原2425番地

氏名（名称） マルボシ酢株式会社  
代表取締役 星野孝市





## 委任状

平成10年 8月25日

私（私ども）は、

識別番号100075775（弁理士）戸田親男氏

を以て代理人として下記事項を委任します。

1. 特願平 9-257987に基づく国内優先特許出願に関する手続
1. 上記出願に基づく特許法第41条第1項又は実用新案法第8条第1項の規定による優先権の主張及びその取下げ
1. 上記出願に関する出願の変更、出願の放棄及び出願の取下げ
1. 上記出願に関する拒絶査定に対する審判の請求
1. 上記出願に関する補正の却下の決定に対する審判の請求
1. 上記出願に係る特許権、実用新案権、意匠権、商標権又は防護標章登録に基づく権利及びこれらに関する権利に関する手続並びにこれらの権利の放棄
1. 上記出願に係る特許に対する特許異議の申立て又は商標（防護標章）登録に対する登録異議の申立てに関する手続
1. 上記出願に係る特許、特許権の存続期間の延長登録、意匠登録、商標登録、防護標章登録又は商標（防護標章）更新登録に対する無効審判の請求に関する手続
1. 上記出願に係る特許権に関する訂正の審判の請求
1. 上記出願に係る商標登録に対する取消しの審判の請求に関する手続
1. 上記各項の手続に関する請求の取下げ、申請の取下げ又は申立ての取下げ
1. 上記各項に関し行政不服審査法に基づく諸手続をなすこと
1. 上記各項の手続を処理するため、復代理人を選任及び解任すること

住所（居所） 東京都台東区西浅草3丁目20番12号

氏名（名称） 坂本香料株式会社

代表取締役  
社 長

堤野 隆



特平10-257640

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号 [591134199]

1. 変更年月日 1991年 5月24日

[変更理由] 新規登録

住 所 愛知県名古屋市東区代官町35番16号

氏 名 株式会社ポッカコーポレーション